

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2010. **Belimbing Wuluh Averhoa bilimbi Kaya Khasiat**.<http://alamendah.org/2010/08/15/belimbing-wuluh-averrhoa-bilimbi-kaya-khasiat/>. diakses pada jam 10.07 WIB tanggal 19 Mei 2013.
- _____. 1992. **SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman**. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- _____. 1998. **SNI 01-3142-1998 Tahu**. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- _____. **4 Bahan Pengawet Makanan yang Alami dan Aman Digunakan**.<http://www.vemale.com/kuliner/tips-dapur/44928-4-bahan-pengawet-makanan-yang-alami-dan-aman-digunakan.html>, diakses pada jam 07.18 WIB tanggal 19 Januari 2014.
- _____. **Mengawetkan Makanan secara Alami dan Sehat**.<http://www.sahabatnestle.co.id/Page/arsip/artikel/mengawetkan-makanan-secara-alami-dan-sehat>, diakses pada jam 07.59 WIB tanggal 20 Januari 2014.
- Achmad, Sjamsul Arifin. 1986. **Kimia Organik Bahan Alam**. Jakarta : Karunika.
- Afrianti, Leni Herliani. 2010. **Pengawet Makanan Alami dan Sintetis**. Bandung : Alfabeta.
- _____. 2008. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Bandung : Alfabeta.
- Astuti, Tri;Munifatul Izzati.”**Pengaruh Perendaman Perasan Daun Mimba (*Azadirachta indica L.*), Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*), Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*) terhadap Keawetan Tahu**”. Jurnal. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Benwibowo, Funny Ratnawati. 1999. “**Isolasi, Karakterisasi dan Penentuan Konsentrasi Hambat Minimum Senyawa Antibakteri dari Fraksi Heksana Bawang Putih**”. Skripsi Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, K.A; R.A Edwards; G.H Fleet; dkk.1987. **Ilmu Pangan**. Jakarta : UI Press
- Budianto, Agus Krisno. 2009. **Dasar-Dasar Ilmu Gizi**. Malang : UMM Press.
- Djamal, Rusdi. **Kimia Bahan Alam Prinsip-Prinsip Dasar Isolasi dan Identifikasi**. Padang : Universitas Baiturrahmah.

- Dheyanti. 2011. **Ekstrak**. <http://dheyanthi.wordpress.com/2011/06/22/ekstrak/>. diakses pada jam 13.21 WIB tanggal 30 Mei 2013.
- Effendi, Supli. 2009. **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan**. Bandung : Alfabeta.
- Feryanto, Agung. 2007. **Aneka Olahan dari Kedelai**. Klaten : Macanan Jaya Cemerlang.
- Ghulam, Santri. 2013. **Zat Pengawet Makanan Alami dan Bahan Kimia Berbahaya**. <http://santrighulam.blogspot.com/2013/05/normal-0-false-false-false-en-us-x-none.html>, diakses pada jam 07.03 WIB tanggal 19 Januari 2014.
- Hayati, Elok Kamilah; A. Ghanaim Fasyah; Lailis Sa'adah. "Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*)". Jurnal. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hartono. 2010. **Statistik Untuk Penelitian**. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Herawati, Heny. 2008. "Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan". Jurnal Litbang Pertanian. Volume 4. Jawa Tengah : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- J. Pelczar, Michael; E.C.S Chan. 1988. **Dasar-Dasar Mikrobiologi**. Jakarta : UI Press.
- Jayanegara, A.; A. Sofyan. 2008. "Penentuan Aktivitas Biologis tanin Beberapa Hijauan Secara *in vitro* Menggunakan "Hohenhem Gas Test" dengan Polietilen Glikol sebagai Determinan". Jurnal Peternakan. Volume 31.
- Kafadi, Nur Moh. 1994. **Memproduksi Tahu secara Praktis**. Surabaya : Karya Anda.
- Kastyanto, FL Widie. 1997. **Membuat Tahu**. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Koswara, Sutrisno. 1995. **Teknologi Pengolahan Kedelai**. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kusmiyati; Ni Wayan Sri Agustini. 2007. "Uji Aktivitas Senyawa Antibakteri dari Mikroalga *Porphyridium cruentum*". Jurnal Biodiversitas. Volume 8. Cibinong : Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Kusnandar, Feri. 2011. **Kimia Pangan Komponen Makro**. Jakarta : PT. Dian Rakyat.

M. Deman, John. 1997. **Kimia Makanan**. Bandung : ITB.

Mahmudah, Imroatul. **Peningkatan Umur Simpan Tahu Menggunakan Bubuk Kunyit serta Analisa Usaha (Kajian : Lama Perendaman dan Konsentrasi Bubuk Kunyit)**. <http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/123456789/24278/1/Peningkatan-Umur-Simpan-Tahu-Menggunakan-Bubuk-Kunyit-serta-Analisa-Usaha-%3A-kajian-lama-perendaman-dan-Konsentrasi-Bubuk-Kunyit..pdf>. diakses pada jam 15.34 WIB tanggal 06 Mei 2013.

Marwati, Tri; Irinne D.P; Nur Richana; dkk. 2012. “**Mekanisme Awal dan Aplikasi Antibakteri Pediosin Pa-F 11 sebagai Pengawet Tahu**”. Jurnal Pasca Panen. Volume 2. Bogor : balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.

Muchtadi, Deddy. 2009. **Teknologi Pangan Sumber Protein**. Bandung : Alfabeta.

Muchtadi, Tien R.; Sugiyono; Fitriyono Ayustaningwarno. 2010. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Bandung : Alfabeta.

Mustafa, Ria Mariana. 2006. “**Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu**”. Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor : IPB.

Pratiwi, Suthanty Ika. 2008. “**Aktivitas Antibakteri Tepung Daun Jarak (*Jatropha curcas L.*) pada Berbagai Bakteri Saluran Pencernaan Ayam Broiler Secara *in vitro***”. Skripsi Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor : IPB.

Rahma, Meymey. 2012. **Bakteri Asam Laktat**. <http://meymeyrahma.blogspot.com/2012/03/bakteri-asam-laktat.html>, diakses pada jam 08.42 WIB tanggal 21 Januari 2014.

Riandini, Nursanti. 2008. **Bahan Kimia dalam Makanan dan Minuman**. Bandung : Shakti Adiluhung.

Robinson, Trevor. 1995. **Kandungan Kimia Organik Tumbuhan Tinggi**. Bandung : ITB.

Sa'adah, Lailis. 2010. “**Isolasi dan Identifikasi Senyawa Tanin dari Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*)**”. Skripsi Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang : UIN Maulana Malik Ibrahim.

Sari, Fahriya Puspita; Shofi Muktiana Sari. “**Ekstraksi Zat Aktif Antimikroba dari Tanaman Yodium (*Jatropha multifida linn*) sebagai Bahan**

- Baku Alternatif Antibiotik Alami**". Jurnal. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Sarwono, B.; Yan Pieter Saragih. 2004. **Membuat Aneka Tahu**. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyadi, Dody. 2008. "**Pengaruh Pencelupan Tahu dalam Pengawet Asam Organik terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan Tahu**". Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Suharto. 1991. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Susanto, Hieronymus Budi. 1993. **Pembuatan Tempe & Tahu Kedelai**. Yogyakarta : Kanisius.
- Sutopo. 2013. "**Penentuan Kadar Protein dan Kadar Air pada Perendaman Daging Ayam Broiler dalam VCO (Virgin Coconut Oil)**". Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Pekanbaru : Universitas Islam Negri Sultan Syarif KAsim Riau.
- Ummah, Masithah Khairul. 2010. "**Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh**". Skripsi Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang : UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Volk, Wheeler. 1987. **Mikrobiologi Dasar**. Jakarta : Erlangga.
- Winarno, F.G. 1991. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.